Profiteroles

Uno de los dulces más irresistibles que hay son los profiteroles. Rellenos de nata, crema o chocolate hacen las delicias de todo el mundo.

Ingredientes:75 gramos de harina, 125 mililitros de agua, 35 gramos de mantequilla, 400 gramos de nata para montar con un 35% de grasa, 125 gramos de chocolate con 60% de cacao, 2 huevos, 55 gramos de azúcar y un pellizco de sal.

Preparación:Tamizamos la harina para airearla y evitar los grumos. Hervimos el agua con la mantequilla y la sal, ciando empiece a hervir, añadimos la harina. Lo vamos trabajando con una cuchara de madera sobre el fuego hasta obtener una pasta lisa que se separe de las paredes y del fondo del recipiente. Retiramos la masa del fuego, la vertimos sobre un papel sulfurizado y dejamos que se enfríe. A continuación, la colocamos en un bol y vamos agregando los huevos de uno en uno, no mezclando el siguiente si el anterior no ha sido asimilado por la pasta. La masa resultante (llamada choux), que es la base de los profiteroles, debe quedar espesa pero no fluida.

Ponemos un papel sulfurizado sobre una bandeja para el horno y rellenamos de masa choux una manga pastelera con la boca redonda y disponemos bolitas de 1,5 o 2 centímetros de diámetro, un poco separadas entre ellas; si nos quedasen picos en la masa los podemos aplastar con una cucharilla mojada con agua. Los cocemos en el horno precalentado a 220 ºC durante 10 minutos, y después, de 5 a 10 minutos más a 180 ºC con el horno un poco abierto.

Cuando estén fríos, montamos la nata con el azúcar y la ponemos dentro de una manga con una boquilla pequeña. Hacemos una pequeña incisión en la base de las lionesas, introducimos la boquilla de la manga y rellenamos. Las reservamos en la nevera. Para finalizar, fundimos el chocolate al baño maría o en el microondas con un poco de agua. Se pueden servir los profiteroles fríos con el chocolate caliente por encima.

Nota: debemos abrir la puerta del horno porque la masa tiene un alto porcentaje de humedad y el vapor se acumula y humedece los profiteroles que se reblandecen y no suben.

Glosario
Algunos de los términos más usados en repostería

A punto de nieve: Consistencia esponjosa y firme que adquieren las claras de huevo al ser rápidamente batidas y prolongadamente hasta que forme picos o suspiros. Este principio se da por la incorporación de aire.

Almíbar : Es azúcar disuelta en agua y cocinada hasta que alcance un grado de espesor deseado.

Amasar: Trabajar una masa con las manos.

Aromatizar: Añadir a una preparación elementos con aromas acusados (especias, hierbas aromáticas, etc).

Arropar: Tapar con un paño húmedo una masa de levadura para que no se seque durante su fermentación.

Atemperar: Proceso de fundido del chocolate mediante subidas y bajadas de temperatura con el fin de obtener el brillo, la textura y la rigidez deseada

Azúcar pulverizada: Llamada también azúcar de confites, glass, nevazucar, azúcar de nevar o impalpable, con consistencia de harina fina. Podemos prepararla simplemente pulverizándola en la licuadora hasta que alcance esa consistencia.

Batir: Sacudir una preparación con una varilla o batidora.

Bizcochuelo : Bizcocho o torta a base de huevos, harina y azúcar, con adición de grasa y liquido que sirve de base a la repostería.(La grafía puede ser con z o s indiferentemente: bizcocho o biscocho)

Brioche : pasta que se amasa levantándola y golpeándola contra la mesa para darle aire.

Caramelizar : Dar a un liquido la consistencia de caramelo por reducción al fuego, también es cubrir el fondo de un molde con caramelo liquido para volcar sobre el una preparación dulce (flanes, quesillos o budines) que se cocerá a baño de maría.

Carlota : Nombre dado a diferentes postres que se preparan en un molda del mismo nombre.

Cobertura de chocolate : Chocolate que se prepara disolviendo este en baño de maría con un poco de mantequilla. Sirve para pastelería.

Compota : Fruta cocida en almíbar y a veces sazonada con especias dulces como clavo y canela, o lo que es igual, puré de fruta cocida con azúcar que se sirve como dulce: por ejemplo la compota de manzanas.

Confite : Dulce de forma esférica hecho de azúcar y algún otro ingrediente, como anís o piñones.

Coulis : Salsa o crema suave preparada con frutas y colada para darle un acabado aterciopelado y delicado.

Crema de leche : Nata o grasa de la leche, con consistencia cremosa.

Delicada : Preparación parecida a la jalea, pero más transparente y dulce, que se obtiene del agua en donde se ha cocinado la fruta.

Dulce de frutas en almíbar : Frutas preparadas en almíbar mezclado y espeso, que sirve también para conservarlas.

Emborrachar: Empapar con almibar, vino o licores una masa esponjosa (bizcocho lo más normal) para aromatizarla y esponjarla.

Empanizar: Cristalización de una solución de azúcar y agua por falta o exceso de movimiento.

Escarchar : Preparar confites o confituras de modo que queden cubiertos de azúcar cristalizada como si fuera escarcha.

Esponjar: Aumentar de volumen un producto mediante la acción de batir.

Estufar: Poner una masa de levadura en un sitio a temperatura templada (lo que se llama estufa) para favorecer su fermentación.

Flan : Plato dulce hecho con huevos, leche y azúcar, preferiblemente cocido a baño de maría, es igual que el budín, pudín.

Formar: Trabajar una masa para darle su forma definitiva y posteriormente cocinarla.

Forrar : Es cubrir con pasta el fondo de un molde.

Fuego alto : Calor a máxima potencia, fuego fuerte.

Fuego bajo : Mínima potencia, fuego lento o débil.

Fuego moderado : Calor en potencia media.

Glasear : Cubrir una preparación cualquiera con azúcar glass.

Harina : Nos referimos siempre a la harina de trigo para todo uso sin leudante a menos que especifique este.

Helar: Solidificar una preparación con diversos aromas a temperatura bajo cero, sin dejar de moverla, de forma que al helarse quede con una consistencia cremosa

Hojaldre: Masa o pasta preparada con mucha grasa que al doblarla muchas veces mientras se amasa produce una estructura de hojas delgadas superpuestas y que al cocerse en el horno, se separa en muchas hojas muy delgadas. Dulce hecho con esta masa.

Inyectar: En pastelería y por extensión se denomina inyectar a la accion de rellenar elaboraciones ya horneadas (por ejemplo profiteroles).

Leche condensada : Producto elaborado con leche de vaca azucarada y parcialmente evaporada.

Levadura : Género de cierto tipo de hongos unicelulares que provocan la fermentación de soluciones azucaradas y de las masas harinosas. Cualquier masa constituida por ellos capaz de levantar o hacer fermentar el cuerpo con el que se mezcla: por ejemplo la levadura de cerveza, o el polvo de hornear.

Manga : Bolsa de tela de forma cónica provista de una boquilla con hendiduras lisas o dentadas y que sirve para adornar con crema los manjares, platos dulces, salados y platos fríos. Tela dispuesta en forma cónica que sirve para colar líquidos o como hemos dicho un utensilio de tela, de forma cónica, provista de una boquilla que se usa en repostería llamada manga pastelera.

Masa : mezcla espesa, blanda, consistente y homogénea que se obtiene de un líquido y una harina. Es decir el producto que resulta de mezclar la harina con agua y levadura.

Merengue : Crema preparada de claras de huevo con azúcar, batidas a punto de nieve. Utilizadas como decoración o cubierta de tortas y otros dulces. Dulce hecho de esta crema cocida al horno.

Moldes: recipientes generalmente metálicos que sirven para dar forma a preparaciones que usualmente van al horno.

Moldear: Introducir un género cualquiera en un molde para que por cocción, solidificación, congelación, etc., tome la forma del mismo

Montar: Batir enérgicamente la crema de leche o las claras de huevo para lograr una crema espesa y firme, usando la batidora eléctrica o las varillas a mano, incorporando aire para duplicar su volumen.

Natilla : Crema espesa hecha a fuego lento a base de leche, huevos y azúcar.

Pasta : (o masa) Preparaciones cuyo componente básico es la harina trabajada con otros ingredientes. En la repostería se distinguen los siguientes tipos:

a. *Lionesa* : Harina floja + huevos + grasa.

b. *De biscocho* : harina floja + huevos con o sin grasa.

c. *Quebrada* : harina floja + grasa en bastante cantidad.

d. *Brioche* : Harina fuerte + levadura + huevos + grasa.

e. *Hojaldre* : Harina floja, mezclada con harina fuerte + agua + huevos + bastante grasa.

f. *De freír* : harina floja + agua o leche o cerveza, con o sin huevos, con o sin levadura.

Pastel : Pasta que sirve de base a ciertas preparaciones culinarias. Sirve de base para rellanos como en los timbales y tartaletas. El pastel se rellena en crudo y se cuece al horno. El timbal y la tartaleta primero se cuece la pasta para que quede crujiente y luego se rellena, dándoles un gratinado o no. Dulce hecho con masa de harina, huevos y otros ingredientes, cocido al horno, que suele rellenarse con crema, nata, etc. también se le da este nombre a algunos platos de carne, pescado o verduras, picados y envueltos en una capa fina de masa, o preparados en un molde como por ejemplo el pastel de salmón o el de berenjena, y se le dice así a la tarta, torta o pastel de cumpleaños.

Pie : Se pronuncia "pai" ya que es una voz inglesa, y es una tarta o pastel generalmente como una costra crujiente que lleva relleno de frutas o crema. Es una especie de empanada hecha con pasta quebrada.

Praline : Azúcar acaramelada caliente mezclada con almendras trituradas y extendida como una película para que se enfríe y forme un caramelo duro que se muele hasta conseguir una consistencia de harina.

Prender : Someter un alimento o postre a un fuego vivo o colocarlo en el horno muy caliente para que el exterior se cueza de golpe.

Pozo : Hueco que se hace en la harina para depositar en el centro otra sustancia (agua, mantequilla, azúcar, huevos) antes de amasarla.

Pudín : Dulce hecho con bizcocho o pan deshecho en leche, con azúcar, huevos y frutos secos. Se le dice "budín" especialmente si es dulce. Es un preparado cremoso que se cocina en el horno o en un baño de maría.

Punto de letra: Es cuando con lo que escurre del batidor podemos hacer especies de letras sobre la superficie del preparado o mezcla.

Quesillo: Dulce a base de leche, huevos y azúcar con consistencia de un queso suave y dulce, y que se prepara al baño de maría.

Reposar: Mantener una masa durante un espacio de tiempo determinado para que pierda liga.

Suspiro : Merengue horneado, solidificado dulce y seco. El punto en el merengue que hace picos sobre la superficie.

Tartera o tortera : Molde generalmente redondo y bajo que sirve para hornear.

Timbal: Molde o envase de pasta horneada que se rellena.

Torta : pastel o tarta de repostería.

Vol-au-vent : Pastel de hojaldre, relleno puede ser salado o dulce.